cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Service traiteur et plats à emporter

12/02/2024

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : Toute personne désireuse de se former, d'apprendre les fabrications traiteur et de vente à emporter rapide et de qualité

Prérequis : Connaissance de la boulangerie/pâtisserie (vente ou fabrication)

Objectifs :

- Acquérir les principes de base de plats salés
- Elaborer des plats dans les règles de l'art et d'hygiène
- Adapter son poste de travail à ce nouveau service
- Allier technique et rentabilité afin de fournir aux clients, tout en gérant sa production et les couts de production

Programme :
Contenu :
Réalisation de salades rapides ;
Réalisation de plats cuisinés ;
Initiation à l'anti gaspillage des pâtes et pains ;
Fabrication de terrines, pâtés croûte et feuilletés ;
Réalisations de verrines salés ;
Connaissances des produits et des normes d'hygiène pour les plats à emporter ;
Valoriser son service traiteur à emporter.

Programme :
Développer un service boulangerie/pâtisserie / traiteur ;
Anticiper la demande de la clientèle sur un service rapide de repas complet à emporter ;
Valoriser son entreprise sur le service et la qualité.

Formateur référent :

,

Méthode pédagogique :
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;
Des fiches techniques sont remises aux stagiaires ;
Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire ;
Les matières premières restent à la charge du client.

Moyens et supports pédagogiques :

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Modalités d'évaluation et de suivi :
Délai d'accès de 24h.
Inscription après avis du responsable de formation.
L'évaluation se fera tout au long de la formation.
Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition.